



# Utfordringer ved ombordfrysing

## - Enkel veiledning

### Prioriterte områder

#### 1. Fangsting

- Ekstra krav til fisk for innfrysing.
- Tilpass volum etter kapasitet ombord
- Vær varsom med næringssprenget fisk

#### 2. Utbløding

- Levende bløgging er mest effektivt
- Påse korrekt bløgging (En- eller to-snitt)
- Påse god sirkulasjon av sjø

#### 3. Sløyting og rensing

- Korrekte buksnitt – ikke revet buk
- Korrekte nakkekutt – ikke løse ørebein
- Alt av slog og rester må fjernes

#### 4. Sortering

- Viktig! Snittvekter i sorteringene
- Hold artene adskilt
- Være nøye med riktige størrelser.

#### 5. Innfrysing

- Rene, avspylte fryseplater
- Fin legging av fisk mellom plater
- La "holdetrykket" være *dempet\**

#### 6. Til auksjon

- Innmelding av fangst
- Hva ønsker reder på auksjon
- Ha god kontakt med salgsteamet i NR

#### 7. Behandling av reklamasjoner

- 14 dagers reklamasjonsrett
- Sak mellom reder og kjøper
- NR skal holdes underrettet om saken (korrespondanse/resultat)

### Vær oppmerksom på, og drøft jevnlig følgende forhold:

- Levert fisk kan gå til et globalt marked hvor kravene er høye
- Frysing gir fisken en ekstra påkjenning, følg derfor gode rutiner
- Stabil kvalitet og gode rutiner over tid vil lønne seg. Unngå snarveier
- Utvis varsomhet ved sekking/ pumping (Unngå klem- og presskader) (Klemte fisk får lett blodutredelser under skinnen – uønsket til filet)

- Direktesløyting er en *snarvei* – gir brukbar utbløding, men ikke best
- Glem ikke ekstra god sirkulasjon i min. 30 min. i rennende sjø
- Svakt utblødd fisk kan event. sorteres og innfryses for seg (storhal)
- Viktig å vise til at en har kontroll med hva en har i båten
- Det er svært ofte ulike krav til råstoff til filet, eller til f.eks. salting (Godt utblødd er fisken anvendelig til alt – er lett å selge)

- Skift kniver ofte i sløyemaskin. Sløve kniver – gir lett "stygg" fisk
- Viktig: Fint sløyd fisk "selger" seg positivt, og gir bedre utbytte
- Slurv i rensing reduserer snittvekt – fører lett til tap i pris
- Ta jevnlig prøver og loggfør disse. Nyttig ved auksjon, og er "gull Verdt" ved reklamasjon. (Fungerende Egenkontroll er meget nyttig)

- Torsk: u/1,0 kg, 1,0-2,5 kg, 2,5-6,0 kg og o/6,0 kg (singel fryses)
- Sortér ellers etter de kundekrav som foreligger
- Hyse: + 0,8 kg, - 0,8 kg, og + 1,5 kg
- Sei: u/1,2 kg, 1,2-2,3 kg og o/2,3 kg
- Andre arter sorteres som i prislista

- Temp. i blokk ved uttak må være minst  $\pm 18^{\circ}\text{C}$  i kjernen
- Temp. på fryselager må minst være  $\pm 24^{\circ}\text{C}$
- Ha gode rutiner på innsetting på lager – unngå temp. stigning (\*Holdetrykket innstilles på hydraulikken. Skal gi litt etter når ekspansjonen i blokk kommer pga at vannet i fisken fryser)
- Storfisk ca. o/ 5 kg må legges/ henges til frysing på tunell/fryserom

- Fangst må være innmeldt minimum 24 t før lossing på terminal
- Avklar omsetningsform med NR-auksjon (Regelverk; neste side)
- Repr. fra rederi må være tilgjengelig på telefonen under auksjonen

- Oppgi det man har av kvaliteter. Omtrentlighet svarer seg lite.

- Reklamasjon meldes rederi med kopi til NR
- Gi NR skriftlig beskjed hva det er blitt enighet om
- Referer til aktuelle sluttседler som skal korrigeres
- Viktig å påse at reklamasjon er godt nok dokumentert
- Ta ut flere prøver av aktuell produksjon for å klargjøre omfanget

## Kontaktpersoner NR-auksjon

**Fridhild Jakobsen**, salgskonsulent, tlf: 77 66 01 72, mail: [fridhild.jakobsen@rafisklaget.no](mailto:fridhild.jakobsen@rafisklaget.no)

**Sara Izquierdo**, salgskonsulent, tlf: 77 66 01 71, mail: [sara.izquierdo@rafisklaget.no](mailto:sara.izquierdo@rafisklaget.no)

**Markus Friis**, salgskonsulent, tlf: 77 66 01 76, mail: [markus.friis@rafisklaget.no](mailto:markus.friis@rafisklaget.no)

**Mail til NR-auksjon:** [lagersv@rafisklaget.no](mailto:lagersv@rafisklaget.no)

**Viktig:** Under auksjonen må representant for rederiet holde god kontakt med salgsteamet

### **OBS**

- *Det er dyrt og surt med reklamasjoner, men man får konkret vite hvilke feil som må utelukkes. Derfor er det viktig at man straks informerer og drøfter tiltak med mannskap og nøkkelfolk.*
- *“Nesten reklamasjonene” er egentlig de verste, de hører man ikke noe om. Man bare mister etterspørsel, og prisene speiler ikke at noen er interesserte heller. Middelmådighet er uheldig.*
- *Bransjen er krevende – ikke slakk på de gode rutinene, og det gode arbeidet.*

**Mye interessant info. finner du på: [www.rafisklaget.no](http://www.rafisklaget.no)**

## Regelverk for omsetning av fryst fisk

Fryst fisk som ilandføres i Norges Råfisklags distrikt kan enten

- Landes direkte til kjøpers anlegg for umiddelbar omsetning. Kjøper skriver da sluttseddel etter veiing og evt. prøvetaking.
- Landes til nøytralt fryselager og omsettes på Råfisklagets lagerauksjon.
- Landes til nøytralt fryselager og omsettes ved kontraktssalg.

I de to sistnevnte tilfellene må fangst innmeldes NR-auksjon. Fartøy/rederi avgjør omsetningsform, der regelverket er beskrevet i egne rundskriv fra Norges Råfisklag. Se hjemmeside.

I disse tilfellene utsteder Norges Råfisklag sluttseddel basis priser oppnådd på auksjon eller etter avtale mellom rederi og kjøper (kontraktssalg), og sikrer fiskers oppgjør gjennom garantikrav overfor kjøper.

God jobb underveis i fisket med fangstbehandling, innfrysing og emballering med korrekt merking, er avgjørende for et godt sluttresultat. Eventuelle avvik underveis i fisket, av betydning for fiskens kvalitet, bør rapporteres til NR-auksjon. Fartøy/rederi avklarer om slike avvik skal frambyes separat. Kvalitetsavvik som ikke rapporteres kan medføre tidkrevende reklamasjoner og eventuelt tap av anseelse.

God kontakt mellom rederi og salgsteamet i Svolvær er svært viktig i forbindelse med salgsprosessen.